



Kuchařka

Toulek Evropou tříd 1.F a 1.G

Prvního soukromého jazykového
gymnázia



Jablkový koláč

Těsto:

- 225 g másla
- 225 g třtinového cukru
- 225 g polohrubé mouky
- 2/3 prášku do pečiva
- 3 velká vejce
- 150 g vlašských ořechů, nahrubo nasekaných
- 150 g rozinek
- 2 lžíce jogurtu
- špetka soli a případně trochu mléka, bude-li se vám zdát těsto moc husté
- 400 g jablek, oloupaných, nakrájených na silnější plátky
- 1 kávová lžička tlučeného hřebíčku

Postup:

1. Troubu rozejdeme na 180°C. Vymastíme a vysypeme dortovou formu o průměru 22 cm.
2. Povolené máslo třeme se 160 g cukru, až je směs lehká a světlá. přidáme vejce, jedno po druhém, mezi každým přidáním pečlivě rozmícháme. Potom přidáme 100 g rozinek, 100 g ořechů, mouku a jogurt Těsto přemístíme do formy a povrch hustě poklademe kousky jablek, pěkně je zatlačíme do těsta, posypeme zbytkem rozinek a ořechů, hřebíčkem a zbylým cukrem.
3. Pečeme 60–80 minut. Musíme koláč dobře hlídat, kdyby vršek moc rychle karamelizoval, snížíme teplotu a přikryjeme alobalem. Po 60 minutách vyzkoušíme špejlí, jak je koláč na tom a případně dopékáme, dokud špejle nebude po vytažení z těsta suchá.





Churros (Španělsko)

Na těsto:

- 250 ml vody,
- 100 g másla,
- 200 g hladké mouky,
- 30 g třtinového cukru + na obalení,
- 2 vejce,
- 1 lžička skořice.

Na čokoládovou omáčku:

- 100 ml smetany ke šlehání,
- 100 g hořké čokolády

Postup:

1. V rendlíku si ve vodě rozpustíme máslo a cukr. Přidáme prosátou mouku a při mírném ohni mícháme tak dlouho, než se nám vytvoří kompaktní a trochu tužší těsto, které se nelepí na strany rendlíku. Těsto odstavíme na alespoň deset minut, aby mírně vychladlo.
2. Na čokoládu si v menším rendlíku zahřejeme smetanu, kterou těsně před bodem varu odstavíme. Do smetany vložíme na kostičky nalámanou hořkou čokoládu a směs mícháme tak dlouho, dokud se čokoláda nerozpustí.
3. Ve větší míse promícháme třtinový cukr se skořicí, ve kterém budeme usmažené churros obalovat.
4. Nyní se opět vrátíme k těstu na churros, které již bude dostatečně vychladlé. Do těsta pečlivě zašleháme ručním mixérem jedno vejce po druhém. Poté dáme hotové těsto do cukrářského sáčku s hvězdicovou špičkou.
5. Ve velkém rendlíku rozpálíme olej. Těstem naplníme cukrářský sáček s hvězdicovou špičkou a do rozpáleného oleje vytlačujeme churros o velikosti cca 10 cm. Aby se Vám churros lépe tvořily, je dobré použít nůžky, kterými těsto odstříhujeme. Churros smažíme cca 2 minuty z každé strany, a ještě horké je obalujeme v cukru se skořicí.





Kaiserchmarnn (Rakousko)

Suroviny:

- sušené rozinky 50 g
- rum 2 lžíce
- vejce 5 ks
- citronová kůra z 1/2 citronu
- cukr krupice 100 g
- mléko 500 ml
- hladká mouka 300 g
- máslo 3 lžíce
- moučkový cukr (na posypání)
- sůl špetka

Postup:

1. Rozinky zalijte rumem a nechte je odležet.
2. Do mísy oddělte žloutky, přidejte citronovou kůru, krupicový cukr a mléko a prošlehejte metličkou. Prosejte navrch mouku a pečlivě ji vmíchejte, až vznikne hladké těsto.
3. Bílky vyšlehejte se špetkou soli na tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do těsta.
4. V pánvi rozehejte máslo, vlijte do ní těsto, opékejte 1 minutu, posypte rovnoměrně rozinkami a přiklopte poklicí. Snižte teplotu na střední a pečte 5 minut. Vyšší palačinku opatrně otočte a dopečte ještě 2 minuty z druhé strany.
5. Upečený trhanec roztrhejte pomocí dvou vidliček na menší kousky a posypte je moučkovým cukrem. Opékejte ještě 2 minuty, až okraje zezlátnou.





Kifliky (Ukrajina)

Suroviny:

- 500 g pšeničné mouky
- 200 g zakysané smetany
- 3 lžíce cukru
- 4 vejce
- 100 g moučkového cukru
- 300 g másla
- 250 g vlašských ořechů
- 1 špetku soli

Postup:

1. 200 g másla nechte ležet pár hodin při pokojové teplotě. Potom ho vyšlehejte s vaječnými žloutky, přidejte cukru a také nezapomeňte na špetku soli. Šlehejte, dokud nevytvoříte vláčnou hladkou konzistenci.
2. Tím vznikne základ na těsto, do kterého budete postupně vmíchávat nejprve zakysanou smetanu a potom také mouku. Následně vše důkladně zpracujte
3. Rozdělte na několik částí a každou z nich důkladně vyválejte do kulatého, několik milimetrů vysokého tvaru.
4. Následně vezměte zbytek másla, rozehejte ho v hrnci a tímto máslem pomažte jednotlivé placky. Poskládejte je na sebe tak, že mezi každou dáte vrstvu potravinové folie a vložte je do lednice na 40 minut.
5. Dejte do mixerů vlašské ořechy a důkladně rozmixujte. Potom si z vaječných bílků ušlehejte sníh, se kterým nasekané ořechy promícháte.



Tvoření rohlíčků:

6. Kifliky vlastně nejsou nic jiného než rohlíčky plněné oříškovou náplní. Postupně je vytvářejte a dávejte je na plech vyložený s pečicím papírem. Pečte v troubě na 180 stupňů Po 40 minutách budou opečené. Nechte je vychladnout, posypte moučkovým cukrem a servírujte.





Špenátové quiche s kuřecím masem (Francie)

Těsto – koláčová forma 30 cm

- 250 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1 vejce
- 25 ml studené vody
- šp. soli
- 400 g kysané smetany
- 120 g čerstvého špenátu
- 3 vejce
- 200 g kuřecího masa
- 200 g oblíbeného sýra
- 1 větší cibule
- 2-3 stroužky česneku
- špetka muškátového oříšku
- sůl, pepř

Postup:

1. Mixérem prožehňte máslo s moukou, solí a vejcem – smíchejte v ruce směs. Přesypte do misky, přidejte vodu a propracujte, hotové těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout.
2. Těsto rozválejte na velikost formy – výsledná tloušťka asi 3 mm průměr rozváleného kruhu by měl být asi o 4 cm širší, než je samotná forma. Rozválený plát přeneste na formu a vytvarujte podle potřeby – pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 10-15 minut.
3. Na pánvi si osmahněte cibuli, pokrájenou na plátky přidejte osolené kuřecí maso. Osmážte dozlatova a nechte vystydnout. Spařte si špenát – listy ponořte do vařící vody, jakmile zavadnou, ihned je vyndejte a ochlaďte ve studené vodě.
4. V míse prošlehejte vajíčka se smetanou, sýrem a masem z pánve, lehce osolte, přidejte pepř a muškát.
5. Na předpečený korpus dejte okapaný špenát a zalijte směsí. Povrch koláče můžete ještě zasypat libovolným sýrem. V troubě vyhřáté na 180 °C pečte 40-45 minut.





Pastéis de nata (Portugalsko)

Suroviny:

- 500 g listového těsta
- 22 g hladké mouky
- 160 g cukru krupice
- 300 ml plnotučného mléka
- 1 vejce
- kůra ze ¼ citronu vcelku (pouze žlutá část)
- mletá skořice

Postup:

1. Listové těsto rozválíme na obdélník o rozměrech cca 40 x 25 cm (3-4 mm silný). Obdélník si otočíme delší stranou k sobě a stočíme ho do roličky dlouhé cca 40 cm (průměr 4-5 cm). Roličku zabalíme do potravinářské fólie a dáme ji odpočinout do lednice.
2. Do mísy si prosejeme mouku s cukrem krupice. V jiné misce krátce prošleháme žloutky s vejcem. Mléko vlijeme do středně velkého hrnce, přidáme citrónovou kůru a vše přivedeme k varu. Jakmile mléko začne vřít, odstraníme citrónovou kůru a zhruba polovinu mléka přilijeme k mouce s cukrem. Mícháme. Jakmile se nám cukr rozpustí, přilijeme zbývající mléko a opět promícháme. Pár lžic směsi odebereme, přidáme je k rozšlehaným vajíčkům a promícháme. Za stálého míchání přiléváme ke směsi mléka, mouky a cukru. Mícháme až do úplného spojení obou směsí. Náplň již dále nevaříme a necháme ji vychladnout.
3. Odpočinité těsto vyndáme z ledničky, konce roličky odřízneme a dále je nepoužíváme. Zbylé těsto nakrájíme na 18 stejně velkých částí (vysoké 1,5-2 cm).
4. Nakrájená kolečka těsta rozložíme do formy na muffiny a palcem vytvoříme ve středu prohlubeň. Vzniklou mističku roztahováním vytvarujeme do tvaru muffinu. Plech s vytvarovanými mističkami z listového těsta dáme odpočinout na 30 minut do lednice. Do ztuhlých mističek nalijeme žloutkovou náplň cca 0,5-1 cm pod hranu těsta.
5. Vše dáme péct na 8-12 minut do předehřáté trouby na 250 °C.





Scones (Anglie)

Suroviny:

- 350 g hladké mouky + na pomoučnění
- 1× vanilkový lusk
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1× kypřicí prášek
- 1 káv. lžič. citronové šťávy
- 85 g másla
- 175 ml plnotučného mléka
- 1 špetka soli
- 1× vejce na potřeni (rozinky)
- máslo, džem a šlehačka k podávání

Postup:

1. Mouku smícháme se semínky z vanilkového lusku (nebo vanilkovým cukrem), moučkovým cukrem, kypřicím práškem, špetkou soli, citronovou šťávou a studeným nahrubo nastrohaným máslem. Po promíchání přidáme mléko. Rukama vypracujeme drobné těsto, se kterým rychle pracujeme.
2. Vyválíme asi 2 cm vysoký plát, ze kterého vypichujeme asi 8 cm velká kolečka. Ta poté pokládáme na plech s pečicím papírem.
3. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě rozehřáté na 220 °C asi 10 minut do růžova.
4. Podáváme ještě teplé namazané máslem a ochucené džemem a případně i šlehačkou.





Tiramisa

Krém:

- 250 g mascarpone
- 250 g tvarohu
- 250 g šlehačky na šlehání (vyšlehat)
- 1 kelímek bílého jogurtu
- 1 vanilkový cukr
- Trochu cukru podle chuti

Postup:

1. Do misky smícháme všechny suroviny a jemně promícháme
2. Do formy naskládáme italské piškoty, které se namočí v kávě a rumu či jakémkoliv likéru. Vždy jedna vrstva piškotů a jedna vrstva krému a skládáme dokud nedojdeme až de kraji. Končí se vrstvou krému.
3. Nakonec necháme uležet v lednici a podáváme posypané grankem nebo kakaem.





Skleničkový dezert s jablky a šlehačkou (Norsko)

Suroviny:

- 500 g oloupaných, na kostky pokrájených jablek
- 150 ml vody
- 4 lžíce citronové šťávy
- 30 g pekanových nebo vlašských ořechů
- 30 g lískových ořechů
- 1/4 lžičky skořice
- špetka soli
- 1 lžíce javorového sirupu
- 1 lžíce strouhaného perníku
- 200 ml smetany ke šlehání

Postup:

1. Do hrnce nasypete pokrájená jablka, zalijte vodou a nechte dusit na mírném stupni doměkka. Poté jablka rozmixujte na jemné pyré, vmíchejte citronovou šťávu a nechte zchladit.
2. Troubu předehřejte na 160 °C. Ořechy nasekejte na menší kousky, promíchejte se skořicí, špetkou soli a javorovým sirupem. Vmíchat můžete i strouhaný perník nebo lžíci nadrcených skořicových/perníkových sušenek. Rozložte na plech vyložený pečicím papírem a nechte v troubě pražit přibližně 10 minut, aby ořechy jemně zkaramelizovaly, ale nespálily se.
3. Než pražené ořechy mírně zchladnou, vyšlehejte šlehačku.
4. Nyní můžete vrstvit do skleniček. Na dno dejte 2 lžíce jablečného pyré, lžíci křupavé ořechové směsi, dvě lžíce šlehačky, lžíci pyré, lžíci šlehačky a navrch zase ozdobte trochou ořechů.





Tvarohová vatuška (Rusko)

Suroviny:

- Tvaroh 500g
- Cukr 200g
- 4 vejce
- Máslo 200g
- Mouka 300g

Postup:

1. Na přípravu náplně smícháme do mísy vejce, cukr a tvaroh a zamícháme.
2. Do další mísy přidáme na jemno prosetou mouku, máslo a rozemeleme na drobký doté doby než nám vznikne strouhanka.
3. Na dno vybrané formy rozetřete 2/3 strouhanky, na ní nalijeme náplň a na vrch nasypeme zbytek strouhanky.
4. Peče se v předehřáté 160 °C troubě asi hodinu.
5. Chlazené pečivo se nakrájí na porce a servíruje se.





Poffertjes (Nizozemí)

Suroviny:

- 200g bílého jogurtu
- 2 vejce
- 10 lžic polohrubé mouky
- ¼ sáčku na pečivo
- ½ vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- Olej na pánev

Postup:

1. Do jedné mísy si oddělíme žloutky a smícháme je s jogurtem a špetkou soli a vše pořádně zamícháme.
2. Důkladně prosejeme mouky a zamícháme s pečícím práškem do pečiva. Následně suchou směs smícháme s jogurtovou směsí.
3. Oddělené bílky vyšleháme na sníh a pomalu přisypáváme vanilkový cukr. Sníh následně opatrně vmícháváme k předešlé směsi.
4. Lívancovou směs smažíme na středním plamenu přibližně 3 minuty z každé strany,





Karnevalové růže (Polsko)

Ingredience:

- 300 g pšeničné mouky
- 4 žloutky
- 1 polévková lžíce octa
- lžička cukru
- ½ lžičky soli
- asi 5 vrchovatých polévkových lžic husté, zakysané smetany
- olej na smažení
- moučkový cukr na posypání (nebo moučkový cukr smíchaný s vanilkovým cukrem)
- jakákoli marmeláda

Postup:

1. Připravte si 3-5 sklenic nebo kulatých formiček různých velikostí. Mouku smícháme s cukrem a solí. Přidejte žloutky, ocet a smetanu.
2. Uhněteme na jednotnou hmotu. Poté těsto dejte na pracovní desku a utloukejte dřevěným válečkem asi 10-15 minut. Na lehce pomoučené ploše těsto rozválejte na tenko. (Důležité je podsypávat pracovní desku co nejméně mouky)
3. Z těsta vykrajujte kolečka různých velikostí. Nařízněte kolečka na několika místech, abyste vytvořili okvětní lístky. Naskládejte 3-5 kotoučů na sebe od největšího po nejmenší tak, aby se řezy nepřekrývaly. Prstem silně zatlačte na střed, aby se kruhy slepily.
4. Růžičky smažíme na rozpáleném tuku z obou stran dozlatova. (Růže by se měly vkládat do horkého tuku nejmenším kolečkem dolů).
6. Po vychladnutí bohatě posypeme moučkovým cukrem. Do středu každé růže dejte trochu džemu.





Churros (Španělsko)

Těsto:

- 310 ml polotučného mléka
- 60 g másla
- 15 g třtinového cukru
- špetka soli
- 140 g hladké mouky
- 3 vejce
- skořicový cukr

- 1l rostlinného oleje na smažení

Čokoláda:

- 150 ml smetany na šlehání
- 100g kvalitní čokolády

Postup:

1. Do hrnce dáme mléko, máslo, cukr, špetku soli, za stálého míchání na středním plameni přivedeme k varu a přisypeme mouku.
2. Plotýnku vypneme a pár minut mícháme, až se z těsta vytvoří koule.
3. Těsto přesuneme do mísy, kde 5 minut chladne.
4. Ručním šlehačem poté do těsta zapracujeme 3 vejce, ale jedno po druhém.
5. Hotovým těstem naplníme zdobící sáček se širší řezanou špičkou.
6. V hrnci rozpálíme olej, těsto vymáčkeme do oleje a smažíme dozlatova.
7. Po usmažení necháme okapat na papírovém ubrousku a pokud chceme, ještě za tepla obalíme ve skořicovém cukru.

Čokoláda:

8. Do hrnce nalijeme kelímek smetany a přivedeme k varu. Horkou smetanou zalijeme nalámanou čokoládu, necháme minutu stát a poté mícháme dohladka.
9. Poté už jenom usmažíme na rozpáleném oleji do zlatova a servírujeme s čokoládou a posypeme skořicovým cukrem.

